**PREPARO DE NOVAS BEBIDAS A BASE DE ERVAS MEDICINAIS E COGUMELOS**

Joseane Martins de Oliveira1, Édipo Gulogurski Ribeiro2, Meakaythacher Massayumi Takayanagui3, Gustavo Silva Levatti Quadros4, Herta Stutz5, Cristina Maria Zanette6.

1Discente do curso de Engenharia de alimentos da Universidade Estadual do Centro-Oeste (joseanemartinsdeoliveira@gmail.com).

Atualmente o chá é a segunda bebida mais consumida no mundo e possui em sua composição compostos biologicamente ativos, que contribuem na prevenção e tratamento de várias doenças, além de apresentarem aromas e sabores agradáveis. Cogumelos comestíveis são alimentos de alta qualidade terapêutica e nutricional, possuem quantidades significativas de proteínas, fibra alimentar, minerais e vitaminas, além de serem fontes de diversos compostos nutracêuticos. Conforme o micélio do cogumelo se desenvolve ocorre a degradação enzimática do substrato e, consequentemente, a absorção dos nutrientes presentes para o micélio e assim, as substâncias químicas podem ser absorvidas e acumuladas, e suas características como cor, sabor e aroma alteradas. Ou seja, a adição de biomassa de fungos nos produtos alimentícios pode aumentar o nível proteico e de minerais desses alimentos. Dessa forma, o trabalho teve como objetivo a elaboração de duas novas bebidas proveniente da fermentação do micélio do cogumelo *A. brasiliensis* em camomila e *Grifola frondosa* em hortelã, com maior qualidade nutricional, proporcionado pela união dos princípios ativos e os benefícios da erva quanto do cogumelo, acompanhado de sabor e odor agradáveis. Inicialmente foram preparados dois tipos de substratos: um contendo camomila e outro hortelã, ambos em seu estado de erva; na sequência foi realizada a inoculação das cepas do cogumelo *A. brasiliensis* na erva camomila e do *Grifola frondosa* na erva hortelã. As amostras foram encubadas em B.O.D. a 23oC por cerca de 30 dias. Após total miceliação dos cogumelos nos substratos, as amostras foram desidratadas e trituradas para posteriores análises de pH, acidez, açucares totais e quantificação de minerais. Ao produzir as novas bebidas foi possível perceber que, tanto a camomila quanto a hortelã serviram como bons substratos para o crescimento dos cogumelos, sendo miceliados de forma rápida. Os valores de acides e pH se mantiveram dentro dos padrões exigidos para cada chá nas duas amostras. A bebida desenvolvida a partir de *A. brasiliensis* em camomila apresentou aumento de 80% de Fe quando comparada com a amostra de chá puro da erva. O novo chá de *Grifola frondosa* em hortelã apresentou aumento de 95% na concentração de Fe e de 92 % na concentração de Mg quando comparados ao chá puro da erva. Com isso, as novas bebidas a base de ervas e cogumelos medicinais, se tornam produtos práticos e com grande potencial em função de suas propriedades benéficas à saúde.

**Palavras-chave:** Chá; *A. brasiliensis; Grifola frondosa.*

**Agradecimentos:** Agradeço a Unicentro e ao laboratório de Bioprocessos de cogumelos pela estrutura disponibilizada.